

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 36 Bromberg, den 8. September 1935

Der schwarze und der weiße Kornwurm.

Zwei Feinde des aufgespeicherten Getreides.

Wenn der Landwirt sein Getreide eingefahren und schon gedroschen hat, ist er zwar der Sorge enthoben, daß Hagelschlag und schlechtes Erntewetter ihm schaden könnten, doch darf er keineswegs annehmen, daß das aufgespeicherte Getreide ihm nun keine Mühen und Sorgen macht. Das Getreide hat Feinde, die ihm bis auf den Speicher folgen. Zu den schlimmsten zählen der schwarze und der weiße Kornwurm. Der erstgenannte ist ein Käfer (bzw. Larve), der weiße ein Nachtschmetterling oder eine Motte resp. seine Larve oder Raupe.

Der schwarze Kornwurm ist ein Rüsselkäfer, der ursprüngling in unseren Landen nicht heimisch war; er ist später durch fremdes Getreide eingeschleppt worden. Die fertigen Käfer halten sich den Winter über hauptsächlich in Ritzen und Fugen der Kornböden auf, gehen aber bald in die Getreidehaufen über und zehren davon. Dadurch richten sie schon genügend Schaden an, aber der Hauptschaden beginnt erst im Frühjahr, wo die Weibchen ihre Eier in die Fruchtkörner ablegen. Die ausschlüpfende Larve lebt von dem Inhalt des Kornes und verpuppt sich hernach darin. Nach etwa sechs Wochen entsteht aus der Puppe der Käfer. Dieser frißt sich durch die Schale des Korns und frißt nun an den benachbarten Körnern weiter. Dann legen die Weibchen abermals Eier und das Verderben geht weiter. Die Tiere treten manchmal in solche Mengen auf, daß mehr als die Hälfte des Korns verloren geht, sofern man nicht dem aufgespeicherten Getreide jene Aufmerksamkeit schenkt, auf die es Anspruch hat.

Wie begegnet man nun diesen Schädlingen? Durch Reinhalten der Kornspeicher, Verkitten aller Fugen und Ritzen, fleißiges Lüften und oftmaliges Umschaufeln des Getreides.

Die Kornmotte oder der weiße Kornwurm ist ein silberweißer Schmetterling mit dunkelbraun gezeichneten Vorderflügeln und weißen Hinterflügeln. Das Weibchen legt ebenfalls seine Eier in die Getreidekörner. Nach 14 Tagen kriechen die Räupchen heraus und spinnen die Körner aneinander. Sie überwintern gleichfalls in den Ritzen des Bodens, verpuppen sich im Frühling und fliegen hernach als Schmetterlinge aus. Die Abwehrmittel sind dieselben; die Anwesenheit der Kornmotte ist leicht an den zusammengesponnenen Körnern zu erkennen.

Man muß diesen Schädlingen Beachtung schenken, um sich vor großem Schaden zu bewahren. Die genannten Abwehrmittel sind sehr leicht durchzuführen und man sollte sie mit peinlicher Genauigkeit befolgen.

*

Der Ziergarten im September.

Jetzt ist die geeignete Zeit, frühlingsblühende Stauden zu pflanzen, wie Arabis, Aubrietia, Iberis, Primeln, Trollius, Doronicum u. a. Vielfach ist es nötig, ältere Stauden zu teilen und zu verpflanzen. Auch das geschieht zweckmäßig jetzt. Besonders wertvolle und schön blühende Knollengewächse und Stauden werden zwecks Vermehrung, sei es im Herbst oder Frühjahr, gekennzeichnet. Das geschieht auch mit Sommerblumen zur Samengewinnung.

Besondere Beachtung verdienen die verschiedenen Knollen- und Zwiebelgewächse. So pflanzt man z. B. in diesem Monat Knollen von Anemone coronaria im Abstand von 8 bis 10 Zentimetern und 5 Zentimeter tief. Der Boden ist mit Laub zu überdecken. Zu legen sind ferner Narzissen, Tulpen und Hyazinthen. Zum Schutz gegen Mäusefraß ist das Eintauchen in Mennige-Wasser anzuraten. Von Mitte Sommer bis zum Herbst ist auch Pflanzzeit für die Lilien, die Gemeinschaftspflanzung lieben; es sollen also immer mehrere Zwiebeln bei einander in kleinen oder größeren Horsten zu stehen kommen. Die Erddecke soll dreimal so stark sein, als die Zwiebel selbst hoch ist.

Zu beenden sind alle Pflanzungen von Nadelhölzern, Rhododendron und anderen immergrünen Ballenpflanzen. Die Baumkessel sind mit kurzem, verrottetem Dünger zu belegen. Wo dieser fehlt, benutzt man nassen Torfmull, der auch der Pflanzerde beizumengen ist. Alle Immergrünen müssen vor Eintritt des Winters nochmals kräftig gewässert werden, wozu das Auswerfen kreisförmiger Gräben nötig ist, die man mehrmals hintereinander voll Wasser füllt und dann mit trockener Erde einebnet.

Pflanzstellen für die im Herbst zu setzenden Bäume und Sträucher werden vorbereitet und der Boden mit Kompost, nassem Torfmull und Mutterboden verbessert. Auch Kalk, Thomasmehl und Kainit kann beigemischt werden.

Die Rasenflächen sind weiterhin kurz zu halten und daraufliegendes Laub abzurechen. — Bei den okulierten Rosen werden sämtliche Wildtriebe entfernt, sobald das Edelauge zu treiben beginnt. Vergißmeinnicht- und Stiefmütterchen-Sämlinge werden auf 8 bis 10 Zentimeter Abstand verstopft.

Ende des Monats sind sämtliche nicht winterharten Zwiebel- und Knollengewächse, deren Kraut abgestorben ist, herauszunehmen, zu trocknen, zu putzen, mit Namen zu versehen und in einen geeigneten Überwinterungsraum zu bringen, wo sie vor Fäulnis zu schützen sind. Diesen

Schutz gewährt am besten trockener Torfmull. — Calla, die während des Sommers auf einem nahrhaften Gartenbeet ausgepflanzt waren, werden in eine Mischung von guter Garten- und Mistbeeterde in Töpfe gepflanzt und im Kalthaus oder ungeheizten Zimmer aufgestellt. Ausgepflanzte Pelargonien, die überwintert werden sollen, kommen in Töpfe, werden aber jetzt nicht zurückgeschnitten.

Gartenbauinspektor Ka.

Landwirtschaftliches.

Was ein Rapsbauer sagt.

Trotzdem sich 1935 die Blüte durch Frost verzögert hatte, setzte mein Raps schon vor Mitte Juni Schoten an und konnte bereits am 8. Juli gemäht werden. Des starken Bestandes wegen nahm ich nicht den Binder, sondern den Ableger, was sich vorzüglich bewährte. Auch das Binden in Roggenlangstroh und das Aufstellen in Rundpuppen war richtig und besonders das Mitschleppen einer Plane, die von zwei Personen dicht an die aufzuladende Rapspuppe herangehalten wurde. Zuerst wurde diese auf die Plane gekippt und von dort aus aufgeladen. Daß der Erntewagen selbst mit einer weiteren Plane ausgelegt war, erscheint ja bei Raps selbstverständlich. So erntete ich 12 Zentner von 1/4 Hektar, gewiß ein schönes Resultat.

N.

Obst- und Gartenbau.

Die Vermehrung der Schwertlilien.

Die Vermehrung der Schwertlilien geschieht am besten nach der Blüte, durch Teilung der Wurzelstöcke oder Rhizome. Zu diesem Zwecke werden die Stöcke unter Schonung der Wurzeln herausgenommen und an geeigneter Stelle mit einem scharfen Messer getrennt. Ein alter Stock gibt viele Pflanzen, die leicht wieder anwachsen,



wenn man sie sofort wieder setzt. Beim Zerteilen ist zu beachten, daß die abgetrennten Stücke einige oder wenigstens einen gesunden Sproß haben und etwas Bewurzelung zeigen. Diese Art geteilte Pflanzen blühen bereits im nächsten Frühjahr wieder. Schwertlilien braucht man erst alle drei bis fünf Jahre zu versetzen, wenn sie halbwegs fetten und feuchten Boden haben. Unter günstigen Umständen dürfen sie auch noch länger auf ihrem Platze stehen bleiben. Spät versetzte Stöcke müssen im Winter eine leichte Decke gegen das Ausfrieren haben.

J. Schn.

Der Obstgarten im September.

Die Obsternte der Frühsorten ist in Gang. Obst wird nie geschüttelt, sonst bekommt es Druckflecken, wird unansehnlich und hält sich nicht. Äpfel und Birnen werden stets erst abgenommen, wenn sie baumreif sind. Beim Hochheben der Frucht muß der Stiel sich leicht von der Ansatzstelle, dem Fruchtkuchen, lösen. Ohne Unterschied der Obstgattung und Sorten ist stets das Herauspflücken der besten Früchte beizubehalten. Das Spätobst, also die wirklichen Lagersorten, bleiben so lange am Baume, wie es nur angeht. Das Fallobst ist regelmäßig aufzulesen und entsprechend seiner Reife und Beschaffenheit zu verwerten. Man vergesse nicht, sich den herrlichen und gesunden Süßmost herzustellen. Keine Frucht darf verloren gehen.

Bei kühlem und feuchtem Wetter ist es ratsam, die vollkommen ausgebildeten Pfirsichfrüchte schon einige Tage früher zu ernten, als es sonst geschieht; sie reifen in solchen Zeiten auf dem Lager besser als am Baume. Unmittelbar nach der Ernte hat der letzte Grünschnitt an den Pfirsichen zu erfolgen, da es einen Winterschnitt bei dieser Obstart nicht gibt. Bei diesem Schnitt wird das abgeerntete Fruchtholz und das entbehrliche Jungholz herausgeschnitten. Jeder Fruchtzweig soll einen einjährigen Ersatztrieb haben, der schon im Laufe des Wachstums reserviert geblieben ist. — Walnüsse läßt man am besten selbst vom Baume fallen; sonst erfolgt die Ernte durch kräftiges Schütteln.

Zeigen die Haselnußsträucher durch das Fallen einzelner Früchte den Beginn der Reife an, dann können sie nach einigen Tagen durchgeschüttelt werden, um die reifen Früchte bequem zu sammeln. Bevor sie aufs Lager kommen, sollen sie in der Sonne gut trocknen. — Die Obstaufbewahrungsräume sind instandzusetzen. Wo die Aufbewahrung von Lagerobst in trockenem, geruchfreiem Torfmull erfolgt, ist er rechtzeitig zu beschaffen.

Bald kommt die Herbstpflanzzeit. Alles, was gebraucht wird, bestelle man beizeiten und werde sich vorher klar, wo und was zur Anpflanzung kommen soll. Pflanzlöcher können vorbereitet werden. In vielen Fällen wird gleichzeitig eine Bodenverbesserung nötig sein. Stachel- und Johannisbeersträucher werden nach Erfordernis geteilt und verpflanzt. Standpflanzen können dem ordnenden Schnitt unterzogen werden.

Obstgehölze aller Art, die wenig oder schlechtes Obst liefern, merke man vor, um sie im Herbst zu ersetzen oder im Frühjahr umzuveredeln, — ebenso alle Pflanzen, die von tierischen oder pflanzlichen Schädlingen besonders stark heimgesucht waren. Sie sind bei der großen Reinigung während des Winters einer eingehenden Pflege zu unterziehen. — Ende September müssen als vorbeugende Maßnahme gegen den Frostspanner Leimringe an Baum und Pfahl angelegt werden. Neue Erdbeerbeete müssen spätestens jetzt bepflanzt werden. Erdbeeren lieben frischen, humosen Boden. Es wird fast überall nützlich sein, bei den Pflanzungen Torfmull, am besten kompostiert, zu verwenden.

Gartenbauinspektor K.

Die immerblühende Begonie (Begonia semperflorens)

ist eine allbekannte Zierpflanze, welche zur Ausschmückung der Gärten im Sommer, zur Besetzung der Blumenkästen am Fenster oder als Topfgewächs auch im Winter im Zimmer in vielfältiger Weise Verwendung findet. Zur Gruppenbepflanzung sind hauptsächlich die niederen Spielarten geeignet, während die halbhohen und hohen sich besonders für die übrigen bereits genannten Verwendungsarten eignen. Manche dieser Sorten sind auch als Winterblüher bereits zur Genüge bekannt. Die Blüte ist weißhell bis dunkelrosa und blutrot. Die Pflanzen verlangen eine humusreiche, lockere Erde und reiche Bewässerung im Sommer, ferner halbschattigen Standort; sie vertragen aber auch die volle Sonne ganz gut, besonders die buntbelaubten Sorten. Im Winter sind mäßige Wärme und ein heller Platz, sowie schwache Bewässerung angezeigt.

Sr.

Begießen der Topfpflanzen.

1. Gieße nie nach Gutdünken, sondern immer nur dann, wenn die Oberfläche der Erde so trocken ist, daß sie den Finger nicht mehr färbt. 2. Ist das Gießen aber nötig, dann tue es so reichlich, daß keine einzige Wurzelfaser trocken bleibt und das Wasser unten aus dem Abzugsloch wieder herausfließt. Das Wasser muß aus dem Untersatz nach einiger Zeit entfernt werden. 3. Nimm zum Begießen nie frisches, kaltes Brunnenwasser, sondern lauwarmes, weiches, womöglich Regenwasser, selbst bis zur Wärme von 30 Grad. Kaltes Begießen schadet fast allen Pflanzen. 4. Besorge das Gießen täglich zur bestimmten Zeit, entweder morgens oder abends, doch nie in der Sonne. 5. Vergiß an keinem einzigen Tage nachzusehen, ob eine deiner Pflanzen des Wassers bedarf. 6. Die Mehrzahl aller Kaktusarten darf man vier bis fünf Tage ohne Wasser lassen.

r.

Viehzucht.

Kranke Euter.

Wenn eine Kuh kranke oder fehlerhafte Milch gibt, so ist das Euter gründlich zu untersuchen und das Melken zu kontrollieren. Kühe, die Euterpocken, Entzündungen usw. besitzen, müssen stets zuletzt gemolken und einer sachverständigen und sorgfältigen Behandlung unterzogen werden. Gerade die besten Milchkühe mit hochentwickeltem Euter leiden leicht an entzündlichen Euterkrankheiten, und wenn da nicht gut aufgepaßt wird, bleiben leicht Verhärtungen und Verstopfungen zurück, welche die Leistungsfähigkeit für die fernere Nutzdauer erheblich herabsetzen. So haben bisweilen empfindliche Striche die Neigung, entzündlich und dadurch rissig zu werden, und die Kühe wollen sich dann nicht mehr melken lassen. Solche Striche heilt man durch Abwaschen mit lauwarmem Seifenwasser und durch Bestreichen mit Wundsalbe oder Zinkvitriollösung.

Was bei Auswahl und Aufzucht der Bocklämmer zu beachten ist.

Sehr wichtig ist zunächst die Abstammung eines Jungbockes von gesunden, fehlerfreien Eltern. Alle körperlichen Mängel des Vaters und der Mutter werden gar zu leicht auf die Nachkommen übertragen, wie z. B. Bein- und Fußfehler (Kuhhessigkeit, Säbelbeine, Durchtrittigkeit, Schwäche der Fesseln), schmale Brust und enges Becken, Hänge-, Bammel- oder Fleischeuter, auch durch den Bock auf weibliche Nachkommen, ebenso Abweichungen vom Zuchtziel, sowohl im Körperbau als auch in der Farbe (Hörner, Schimmelschnauze und Schimmelohren bei bunten Ziegen, Flecken im Haarkleid). Besonders sollte berücksichtigt werden, daß auch die Milchleistung nicht nur durch das weibliche, sondern auch durch das männliche Tier sich vererbt. Wenn die Milchleistungen der Ziegen gegen früher ganz erheblich gestiegen sind, so ist das sicher zu einem großen Teil darauf zurückzuführen, daß man auf die Abstammung des Zuchtbockes erhöhten Wert gelegt hat.

Bei Auswahl des Tieres ist ferner zu beachten, daß nur solche männlichen Lämmer in Frage kommen, die sich von vornherein durch Kraft, Gesundheit und Lebensfrische auszeichnen. Je feiner und zierlicher ein Bock ist, auch z. B. in der Kopfbildung, desto größer ist die Gefahr, daß er bezüglich der Zuchttauglichkeit versagt, wogegen grob und plump aussehende männliche Lämmer später oft sehr gute Zuchtböcke werden.

Man wähle Bocklämmer zur Zucht niemals zu früh aus, sondern warte zunächst einmal die Entwicklung in den ersten Lebensmonaten ab. Bezüglich der Ernährung ist es von höchster Wichtigkeit, daß die Bocklämmer möglichst lange mit reiner Vollmilch ernährt werden; wenn irgend möglich lasse man sie so lange saugen, bis sie sich von selbst abgewöhnen. Später füttere man zunächst in kleinen Gaben Hafer hinzu. Ungehinderte Bewegung, bei schönem Wetter im Freien, ist für die Entwicklung der Tiere unbedingt notwendig. Auf etwa vorhandene Anzeichen von Zwitterbildung ist natürlich sorgfältig zu achten. Schr.

Schafzecken niemals losreißen!

Schafzecken soll man niemals losreißen, weil sonst die Mundteile zurückbleiben und bösartige, eiternde Wunden entstehen. Die Zecken lassen sich ohne Gefahr entfernen, wenn man Baum- oder Rüböl darauf gießt. Sie lassen dann los und die Wunden heilen schnell. Die Schäfer sollten daher stets ein kleines Kännchen mit besagtem Öl mit sich führen.

Geflügelzucht.

Erfolgversprechende Hühnermast.

Es muß immer wieder darauf hingewiesen werden: man wendet bei der Hühnermast mit bestem Erfolge die so wenig beachteten Brennesseln an, die an Gräben und Hecken, an Böschungen und Mauern massenhaft wachsen. Diese Pflanzen werden gesammelt — eine leichte Beschäftigung für Kinder! — in der Sonne oder auch auf dem Herde, in Backöfen und dergleichen getrocknet, und zwar Blätter, Stengel und Samen. In gut getrocknetem Zustande lassen sie sich fein verreiben und zerstoßen, und dieses Nesselmehl wird mit Roggen, gekochten Kartoffeln und Kleie mit etwas Wasser zu einem krümeligen Teig geknetet, der sehr gern gefressen wird und das Ansetzen von Fleisch ganz bedeutend fördert. Am Abend dagegen erhalten die Tiere Mais und tagsüber auch etwas Hafer. Bei guter Ruhe werden die Tiere in drei bis vier Wochen nach diesem Futter ganz überraschend fett und das Fleisch hat auch einen angenehmen und zarten Geschmack. Vergessen wird bei der Mast oft die Fürsorge für gutes, reines Wasser und gerade daher stammen viele Krankheiten. Auch Ungeziefer beeinträchtigen die Mast in hohem Grade. Auf die Bekämpfung desselben ist gerade bei der Mast größter Wert zu legen.

Einstreu für Hühnerställe.

So viel auch schon darüber geschrieben worden ist, verschiedentlich herrscht immer noch Unklarheit über die beste Einstreu für Hühnerställe. Stroh soll für diesen Zweck keinesfalls Verwendung finden, weil dieses den Läusen und Milben guten Unterschlupf bietet. Als bestes Material hat sich Torf bewährt, der die flüssigen Exkremente aufnimmt und keinen üblen Geruch aufkommen läßt. Torf hält auch die Ställe warm. Ist kein Torf zur Stelle, so kann man sich mit Sand, Sägemehl oder Asche behelfen. Asche ist gut, weil sie das Ungeziefer zurückhält. Sand wird gern zu Bädern benutzt und in reinem Zustande auch gefressen.

Bienenzucht.

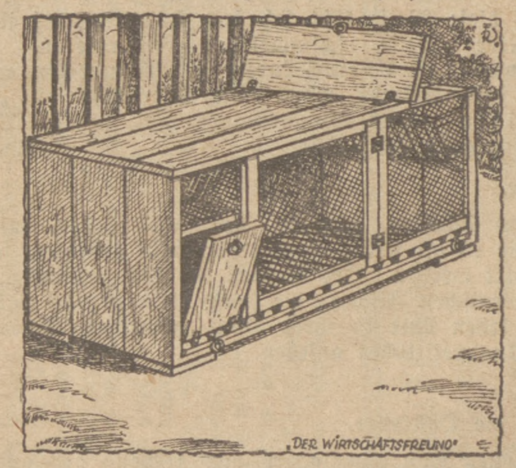
Umzug mit Bienen.

Wer im Herbst umzieht und seine Bienen vor Verlusten schützen will, der darf die Mühe nicht scheuen, sie ein oder zwei Stunden weit abfahren zu lassen und sie dort ein paar Wochen ruhig hinzustellen. Wählt man dabei eine gute Lage und hat gutes Wetter, so kann man gut noch ein paar Pfund Honig holen. Bringt man dagegen die Bienen nur von einer Wohnung in die andere, so fliegen immer noch eine ganze Anzahl Bienen ins alte Quartier zurück und gehen dabei zugrunde. Wenn es nicht anders möglich ist, lasse man die Bienen lieber einige Wochen länger stehen und bringe sie bei naßkalter Witterung herüber.

Kleintierzucht.

Einzelställe für Kaninchen

sollten so eingerichtet sein, daß sie leicht von der Stelle zu schaffen und zu reinigen sind. Für die großen Rassen müssen sie einen Meter lang, 75 Zentimeter hoch und ebenso tief



sein. Bei den kleinen Rassen kann an diesen Maßen etwas fehlen; es schadet aber nichts, wenn der Stall ebenso geräumig ist. Die Vorderseite schließt eine Tür ab, die mit Drahtgeflecht bespannt ist; sie kann die ganze Höhe und Breite einnehmen oder auch nur einen Teil, wie die Abbildung zeigt. In diesem Falle muß aber die Stelle des Daches zum Aufklappen sein, an der sich die Raufe

befindet, damit man das Futter einwerfen kann. Der Boden wird aus einem Lattenrost und einem wasserdichten Unterboden gebildet, der mit Teer bestrichen oder mit Zinkblech beschlagen ist, damit der Urin an der hinteren Seite bequem in ein Gefäß ablaufen kann. Der Lattenrost sichert ein trockenes Lager, wird aber noch von manchen Züchtern verworfen. Wer jedoch den Vorteil des Lattenrostes einmal erkannt hat, wird ihn nicht mehr missen wollen. Links ist der Nistkasten angebracht. Vorn ist er zum Öffnen eingerichtet, damit man den Wurf beobachten kann. J. Schn.

Für Haus und Herd.

Tomatenmark schimmelfrei zu halten.

Die billigste und praktischste Art, im Haushalt Tomatenmark auf Vorrat herzustellen, besteht im Konservieren desselben in Fläschchen, weil in der Küche meist nur ein paar Löffel Tomatenmark als Beigabe zu Speisen und Tunken benötigt werden. Für eine Tomatensuppe oder Soße reicht der Inhalt eines etwas größeren Fläschchens aus. Mit ¼ Liter Tomatenmark lassen sich mindestens 2—3 Fläschchen füllen. Natürlich müssen die hierfür in Frage kommenden Fläschchen vollkommen sauber und geruchfrei sein. Vor Gebrauch legt man sie daher über Nacht in heißes Wasser, dem man Soda zusetzt, spült alsdann mit heißem Wasser nach und füllt das Tomatenmark ein. Das Tomatenmark wird beliebig dick eingekocht — je dicker, um so vorteilhafter — und mittels eines Trichters, der Luftzutritt ermöglicht, auf die Fläschchen abgefüllt. Die Korken werden durch Brühen keimfrei gemacht und, nachdem sie wieder getrocknet sind — die nassen Korken sind zu aufgequollen und sitzen nicht — fest eingedrückt und mit Läppchen versehen, die unterhalb des Flaschenrandes fest verschnürt werden. Der Verschluß ist notwendig, da sonst die Korken beim Sterilisieren im Wasserbad herausfliegen. Man sterilisiert die Fläschchen eine halbe Stunde bei 90 Grad Celsius. Zum Sterilisieren der Fläschchen braucht man nicht unbedingt einen Sterilisiertopf, sondern es genügt ein breiter, tiefer Topf, dessen Boden man dick mit Zeitungspapier oder Holzwolle bedeckt. Die Fläschchen werden ebenfalls durch Zwischenlegen von Papier oder Holzwolle von einander getrennt, damit sie sich unter einander und auch den Topfrand nicht berühren können. Das Wasser darf nicht über die kleinsten Fläschchen hinausragen. Sobald das Wasser im festverschlossenen Topf die benötigte Temperatur erreicht hat, läßt man den Inhalt eine halbe Stunde sterilisieren und stellt die Flamme auf „klein“.

Nach dem Abkühlen werden die Fläschchen alsbald herausgenommen, abgetrocknet, von den Läppchen befreit und die Korken, nachdem sie glattgeschnitten sind, mit Siegellack oder Paraffin, die man beide vorher auflöst, überzogen.

Auf diese Weise läßt sich das Tomatenmark in ausgezeichneter Weise schimmelfrei konservieren. Wenn Tomatenmark im Anbruch kurze Zeit schimmelfrei erhalten bleiben soll, bestreut man seine Oberfläche mit „Einmachhilfe“. Das Tomatenmark hält sich im Anbruch leider nur ganz kurze Zeit. A. Knauth.

Seefische,

besonders Schollen, schmecken bedeutend besser, wenn sie nicht, wie es oft üblich ist, mit der Haut gebraten, sondern abgehäutet werden. Im Norden ist dies allgemein üblich. Die schwedischen Fischer, die sonst nicht gerade wählerisch sind, würden eine in ihrer Haut gebratene Scholle für etwas Unappetitliches ansehen. p.

*

Reinigt die Obstkeller,

bevor neues Obst eingelagert wird! Wenn das auch noch einige Zeit dauern wird, sollte man die Instandsetzung des Lagerraumes doch nicht bis zum letzten Tage aufschieben. Bekanntlich litt im letzten Winter unser Obst stark an Fäulnis. Diese Fäulniserreger sind natürlich nicht mit Entnahme des Obstes verschwunden, sondern unzählige Keime sind in den Horden und Gestellen erhalten geblieben. Also die Ansteckungsgefahr für das diesjährige Obst ist noch vorhanden! Darum sind alle Horden und Lagergestelle gründlich zu reinigen und keimfrei zu machen. Das geschieht am besten durch Behandlung mit Sodalauge. Decke und Wände bestreicht man vorteilhaft nach vorheriger Säuberung mit Kalkmilch. Sodann muß der Lagerraum gut austrocknen. Nur auf diese Weise schützen wir uns vor Ärger und Verlust und erhalten unser kostbares Obst lange Zeit frisch und genußreif. ck.

Säureuntersuchung vor dem Weinansatz.

Der Säuregehalt eines Fruchtsaftes wird von den Weinherstellern oft zu wenig beachtet. Dabei ist er ein wichtiger Faktor für die Haltbarkeit unserer Obstweine. Säurearme Obstweine werden nicht nur leichter von Essigpilz und Kahmhefe befallen, sondern unterliegen sehr leicht einem Verderben durch Bakterien, was sich in einem üblen Geruch und Beigeschmack bemerkbar macht. Eine Säureuntersuchung vor dem Ansetzen des Weines ist daher bei Verarbeitung größerer Obstmengen unentbehrlich und kann auch sehr leicht und schnell durchgeführt werden. Es gehört dazu eine Pipette, um den Saft abzumessen und ein Abmeßgerät für die Normallauge, sowie etwas Lackmustinktur, die sich im Safte rot färbt und beim Zuträufeln der Lauge in Blau umschlägt. Die Laugenmenge, die bis zum Umfärben zugegeben werden muß, gibt dann den Säuregehalt an. Im Handel sind diese einfachen Geräte mit genauer Anweisung zu haben.

Damit wird nach dem Pressen der Saft untersucht und dann erst der Wasser- bzw. Zuckerzusatz berechnet. Bei Apfelwein z. B. kann die Säurebestimmung zeigen, daß ein Zusatz von Milchsäure — im Haushalt kann man auch Zitronen- oder Weinsäure nehmen — notwendig ist. Birnen- und Apfelsäfte mit weniger als 6 Gramm Säure im Liter sind gegen Weinkrankheiten wenig geschützt. So dient die Säureuntersuchung zur Sicherheit der Obstweinbereitung und schützt vor Schaden und Verlust an Erzeugnissen aus deutschem Boden.

Verlötete Konservenbüchsen

lassen sich leicht öffnen, wenn ein heißes Plätteisen auf den Deckel gesetzt wird. Dieses löst die Lötmasse und der Deckel kann dann leicht entfernt werden.

Einige einfache Hausmittel.

Zum Abführen und Blutreinigen: Aloe, Bitterwasser, Bittersalz, Faulbaumrinde, Glaubersalz, Karlsbader Salz, Rizinusöl, Sennesblätter.

*

Gegen Brandwunden: Gold-Cream, weißes Baumöl, Kalkwasser, Leinmehl, Vaseline.

Gegen Durchfall: Hafermehl, Heidelbeeren, Pfefferminztee, Salep.

*

Zum Einreiben gegen Gicht und Rheumatismus: Franzbranntwein, Fichtennadeläther, Kampferspiritus, Petroleumäther, Salmiakgeist, Seifenspiritus.

*

Gegen erfrorene Glieder: Glyzerin, Kampferspiritus, Steinöl, Tannin. Zum Gurgeln und Inhalieren: Alaun, Malvenblüte, Salbei, Thymol-Mundwasser, chlorsaures Kali.

*

Gegen aufgesprungene und wunde Haut: Gold-Cream, Glyzerin, Hirschtalg, Mandel-Kleie, Mandelöl, Salizyl-Streupulver, Vaseline, Lanolin.

*

Goldsachen beschlagen

bei langem Liegen an der Luft und verlieren dadurch ihr hübsches Aussehen. Die Goldarbeiter reinigen diese durch tüchtiges Abseifen unter Verwendung von warmem Wasser und nachherigem Trockenreiben in feinen Sägespänen von Pappelholz. Zuletzt wird mit einem weichen Lederlappen nachgeputzt.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.